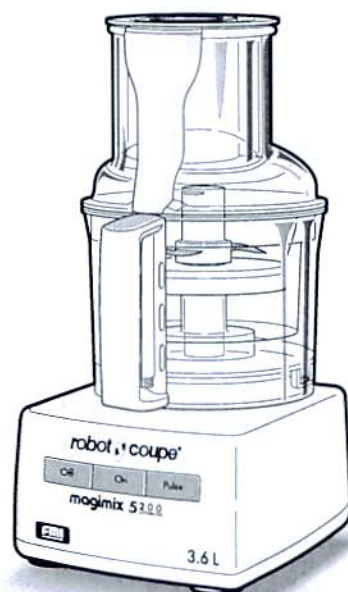
取扱説明書

FOOD PROCESSER
フードプロセッサー

robot coupe®
magimix®

RM-3200FA RM-4200F RM-5200F
RM-3200V RM-4200V RM-5200V

RM-5200F

RM-5200V

お客様用

- このたびは、当社の フードプロセッサー(ロボ·クープ マジミックス)をお買い求めいただきまして、まことにありがとうございました。
- この商品を安全に正しくご使用いただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必ずいつも手元においてご使用ください。
- 保証書は、この取扱説明書の最終ページに記載されております。必ず「お買上げ日・お買上げ店名」等の記入をお確かめください。

保証書付

お問い合わせの多い項目を探しやすくしました。

●容器および各スチール刃、プラスチック刃の洗浄方法

➡ P.30 をお読みください。

●プラスチック刃を使ってのパン生地のこねかた

➡ P.17 をお読みください。

●スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使用方法

➡ P.20 をお読みください。

●インナーボウルの使用について

➡ P.24 をお読みください。

各調理の最大・最小処理量の目安

	材料	RM-3200V RM-3200FA 容器容量 2.6L		RM-4200V RM-4200F 容器容量 3.0L		RM-5200V RM-5200F 容器容量 3.6L	
		最小	最大	最小	最大	最小	最大
スチール刃	パン粉〈3cm角〉	3ヶ	40ヶ	3ヶ	60ヶ	3ヶ	80ヶ
	パセリ	4g	50g	5g	85g	5g	115g
	ニンニク	80g	400g	100g	460g	100g	520g
	マフィン	275g	550g	275g	825g	275g	1100g
	トマトピューレ	70g	600g	100g	700g	100g	850g
	鶏胸肉	130g	400g	165g	500g	165g	560g
プラスチック刃	パン生地	160g	350g	180g	560g	180g	740g
スライス盤 1mm	キャベツ	–	500g〈250g〉	–	800g〈500g〉	–	850g〈500g〉
	タマネギ	–	510g〈260g〉	–	820g〈500g〉	–	870g〈500g〉
丸千切り盤 φ2mm	きゅうり	–	530g〈260g〉	–	830g〈500g〉	–	1000g〈500g〉
大根おろし盤	大根おろし	–	700g〈460g〉	–	1300g〈500g〉	–	1500g〈500g〉
	ニンニクおろし	–	700g〈460g〉	–	1300g〈500g〉	–	1500g〈500g〉
エッグビーター	卵白（L玉≒35g）	70kg	130g	105g	175g	105g	220g

※水分の多い食材は水分量によって最大処理量が異なります。　※処理量はあくまで目安です。

〈　〉内はRM-3200FA、RM-4200F、RM-5200Fでインナーボウルを使用した場合の数量です。

目次

安全上のご注意 …… 1～5

仕様 …… 6・7

各部の名称 …… 8・9

付属品 …… 10・11

据付について …… 12

操作手順 …… 13～16

刃の主な特長と用途 …… 16・17

付属品・オプション部品の使用方法 …… 18～29
- ミニボウルの使用方法 …… 18
- スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使用方法 …… 20
- インナーボウルの使用方法 …… 24
- シトラスジューサーの使用方法 …… 26
- エッグビーターの使用方法 …… 28

洗浄と清掃 …… 30～35

商品保証書 …… 39

安全上のご注意

●ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
●ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

表示と意味は次のようになっています。

注意喚起シンボルとシグナル表示の例

⚠ 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
⚠ 注意	誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害*の発生が想定される内容を示します。

＊物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の例

感電注意	△は、注意（警告を含む）を示します。 具体的な注意内容は、△の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「感電注意」を示します。
接触禁止	⦸は、禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、⦸の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「直接手を触れないこと」を示します。
プラグを抜く	●は、行動の命令（強制）を示します。 具体的な強制内容は、●の中や近くに絵や文章で示します。 左図の場合は「差込みプラグをコンセントから抜く」を示します。

⚠警告

●火災や感電、ケガを防ぐための警告

●据付工事は、お買上げ店または専門業者に依頼すること

ご自分で据付工事をされ不備があると、感電、火災の原因になります。

●ガス器具などからガスが漏れていたら、ガスの元栓を閉めて、窓をあけて換気すること

電源プラグを抜いたりしますと、引火爆発し危険です。

●屋外で使用しないこと

雨水のかかる場所で使用されますと、漏電、感電の原因になります。

●湿気の多い所や、水のかかり易い場所に据え付けないこと

絶縁低下から漏電、感電の原因になります。

●本体に直接水をかけないこと

ショート、感電、錆、故障の原因になります。

●電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」に従って施工し、必ず専用回路を使用すること

電源回路不良、容量不足や施工不備があると、感電、火災の原因になることがあります。

●本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用すること

電源コードは途中で接続したり、延長コードの使用、およびタコ足配線をした場合には、感電や発熱、火災の原因になります。

●異常時は「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くか、本機専用電源を『OFF(切)』にしてすぐにお買上げ店へ連絡すること

異常のまま使用を続けると感電、火災の原因になります。

●漏電遮断器または、サーキットブレーカーが『OFF(切)』に作動した場合には、お買上げ店に連絡すること

無理にレバーを『ON(入)』にすると、感電や火災の原因になります。

●電源コードを傷つけないこと

加工したり、引っ張ったり、たばねたり、また重いものを乗せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、感電、火災の原因になります。

⚠警告

●**電源プラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着していないか定期的に確認し、ガタのないように刃の根元まで確実に差し込むこと**

ほこりが付着したり、接続が不完全な場合は、感電、火災の原因になります。

●**濡れた手で電源プラグなどの電気部品に触れたり、本体の各スイッチを操作しないこと**

感電の原因になることがあります。

●**スチール刃、スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤などの刃物類は鋭利ですから、直接刃の部分に触れないこと**

ケガの原因になります。

●**修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理はおこなわないこと**

異常動作をしてケガをしたり、修理に不備があると感電、火災などの原因になります。

●**機械内部の電気装置や配線にさわらないこと**

感電する恐れがあります。

●**改造は絶対におこなわないこと**

改造をされると、感電、火災の原因になります。

（※図はRM-5200Fです）

●**ボウルより取り外した刃物類は、安全な場所に置くこと**

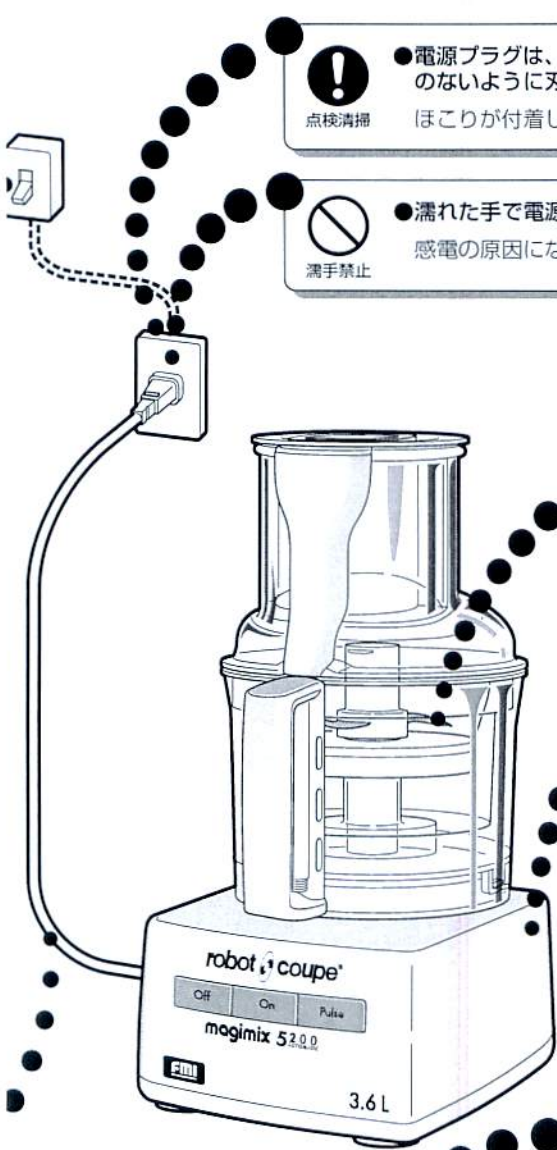
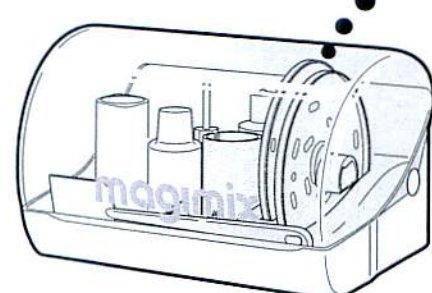
ケガの原因になります。

●移設や廃棄するときの警告

●**移設は専門業者か、お買上げ店に連絡すること**

据え付け不備があると、感電、火災の原因になります。

●**廃棄は専門業者か、お買上げ店に依頼すること**

放置しますと、幼児などがケガをする原因になります。

⚠注意

●操作するときの注意

水平据付

●床面が丈夫で平らな所に水平になるように据え付けること

据え付けに不備があると転倒、落下によるケガなどの原因になることがあります。

洗い流す

●洗剤を使ったあとは、洗剤成分を十分に洗い流すこと

洗剤成分が残っていると、健康障害の原因になることがあります。

可燃物禁止

●可燃性のスプレーを近くで使用したり、可燃物を置かないこと

発火の原因になることがあります。

熱器具禁止

●熱器具を乗せたり、熱器具を周囲に置いたりしないこと

熱でプラスチックが溶けたりして危険です。

禁　止

●本機の上に重量物や、水を入れた容器を置かないこと

落下してケガをしたり、こぼれた水で電気部品の絶縁が悪くなり、漏電の原因になることがあります。

動作点検

●漏電遮断器は月に1回動作確認すること

漏電遮断器を故障のまま使用すると、漏電のとき動作せず、感電の原因になることがあります。

プラグを抜く

●容器に食材を入れるときや取り出すときは、「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと

誤って操作スイッチに触れた場合、ケガをする恐れがあります。

プラグを抜く

●清掃するときや点検のときは、必ず「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜くこと

感電したり、ケガの原因になることがあります。

プラグを抜く

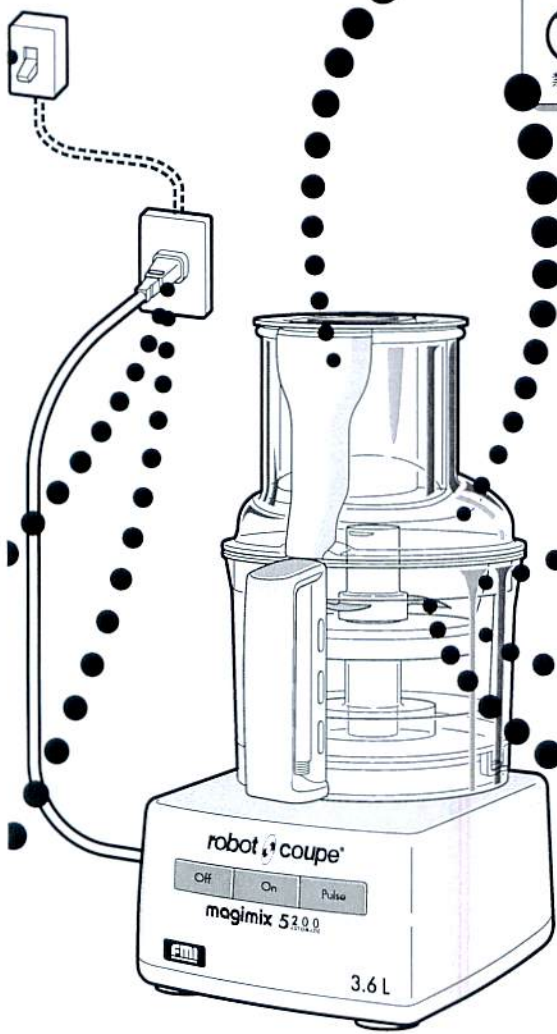
●一週間以上ご使用にならない場合は、安全のため「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、本機専用電源を『OFF(切)』するか、電源プラグを抜くこと

電源プラグやコンセント部にほこりが溜って発熱、発火の原因になることがあります。

禁　止

●電源プラグを抜くときは、電源コードを持って抜かないこと

必ずプラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張るとコードが傷つき、火災、感電の原因になることがあります。

⚠注意

●刃物類の回転中は、投入筒から指、箸、スプーンなどを入れないこと

ケガおよび故障の原因になります。

●刃物類の回転が完全に止まるまでは、ボウルカバーを開けないこと

ケガの原因になります。

●ブレードケーシングの上端を超える量の液体物を入れないこと

モーター軸部より機械の内部に流れ込み、ショート、感電、錆、故障の原因になります。

●刃物類、ボウル、ボウルカバー、モーター軸部などは使用後、必ず洗浄、清掃をすること

洗浄、清掃をしないと、雑菌が繁殖し、健康障害の原因になることがあります。

●刃物類は洗剤液に漬けたまま放置しないこと

泡で刃が見えず、ケガの原因になります。

(※図はRM-5200Fです)

●転売や譲渡するときの注意

●このお使いになっている商品を他に売ったり、譲渡される時には、新しく所有者となる方が安全な正しい使いかたを知るために、この取扱説明書を商品本体の目立つ所にテープ止めすること

仕様

品名		ロボ・クープ　マジミックス	
型式		RM-3200FA	RM-3200V
外形寸法		幅190・奥行230・高さ395mm (突起物を含む幅195・奥行257mm)	幅190・奥行230・高さ365mm (突起物を含む幅195・奥行257mm)
電源		100V　50／60Hz	
電流		7.0A(20分定格)	
消費電力		550W	
回転数		50Hz：1500rpm　60Hz：1800rpm(無負荷時)	
安全装置		蓋安全装置・モーター保護装置	
材質	本体	ポリカーボネイト	
材質	ボウル	ポリカーボネイト	
ボウル	内径	φ165mm	
ボウル	ボウル内深さ	113mm	
ボウル	ボウル高さ	132mm	
ボウル	質量	400g	
スチール刃	直径	φ160mm	
スチール刃	高さ	85mm	
ボウル容量		2.6L	
液体物処理量		0.7L	
ミニボウル	ボウル外径	φ154mm	
ミニボウル	ボウル内深さ	80mm	
ミニボウル	ボウル高さ	97mm	
ミニボウル	ボウル容量	1.0L	
ミニボウル	液体物処理量	0.4L	
ミニボウル	質量	255g(ミニボウル用スチール刃　含む)	
インナーボウル	ボウル外径	φ168mm	−
インナーボウル	ボウル内深さ	115mm	−
インナーボウル	ボウル高さ	118mm	−
インナーボウル	ボウル容量	2.1L	−
インナーボウル	質量	245g	−
電源コード		長さ：1.8m	
質量		6.6kg (本体 5.5kg + ボウル･スチール刃 1.1kg)	6.2kg (本体 5.5kg + ボウル･スチール刃 0.7kg)

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

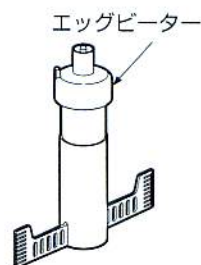
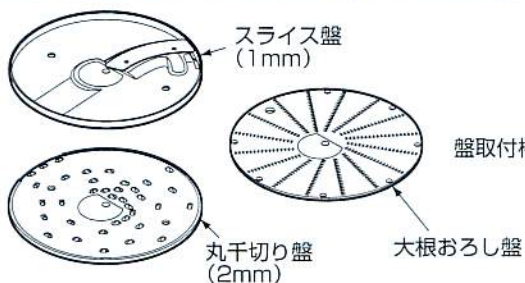
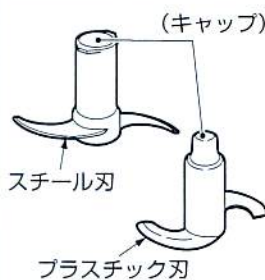
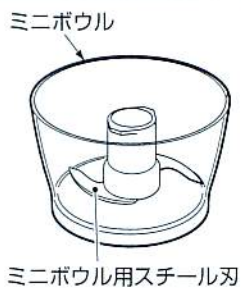
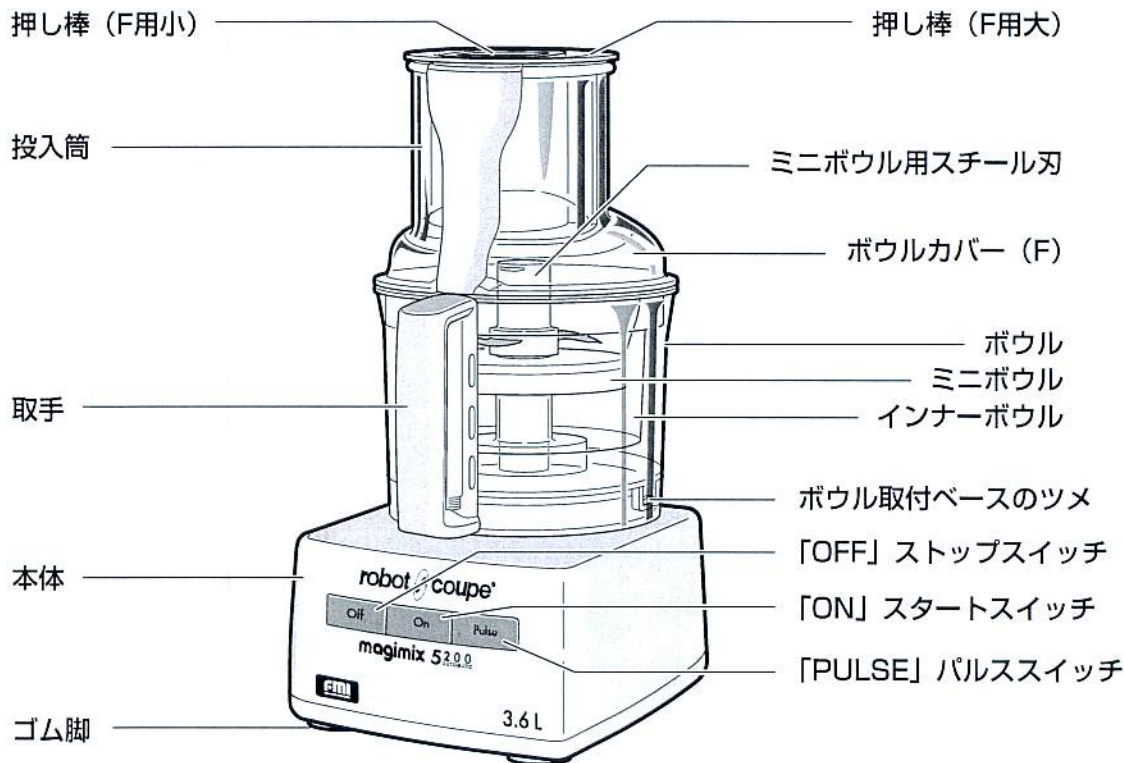
<table>
<tr><th colspan="4">ロボ・クープ　マジミックス</th></tr>
<tr><td>RM-4200F</td><td>RM-4200V</td><td>RM-5200F</td><td>RM-5200V</td></tr>
<tr><td>幅215・奥行260・高さ432mm
(突起物を含む奥行275mm)</td><td>幅215・奥行260・高さ390mm
(突起物を含む奥行275mm)</td><td>幅215・奥行260・高さ453mm
(突起物を含む奥行275mm)</td><td>幅215・奥行260・高さ415mm
(突起物を含む奥行275mm)</td></tr>
<tr><td colspan="2">100V　50／60Hz</td><td colspan="2">100V　50／60Hz</td></tr>
<tr><td colspan="2">8.5A(20分定格)</td><td colspan="2">9.0A(20分定格)</td></tr>
<tr><td colspan="2">650W</td><td colspan="2">700W</td></tr>
<tr><td colspan="2">50Hz：1500rpm　60Hz：1800rpm (無負荷時)</td><td colspan="2">50Hz：1500rpm　60Hz：1800rpm (無負荷時)</td></tr>
<tr><td colspan="2">蓋安全装置・モーター保護装置</td><td colspan="2">蓋安全装置・モーター保護装置</td></tr>
<tr><td colspan="2">ポリカーボネイト</td><td colspan="2">ポリカーボネイト</td></tr>
<tr><td colspan="2">ポリカーボネイト</td><td colspan="2">ポリカーボネイト</td></tr>
<tr><td colspan="2">φ185mm</td><td colspan="2">φ185mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">113mm</td><td colspan="2">130mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">140mm</td><td colspan="2">160mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">520g</td><td colspan="2">560g</td></tr>
<tr><td colspan="2">φ180mm</td><td colspan="2">φ180mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">95mm</td><td colspan="2">115mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">3.0L</td><td colspan="2">3.6L</td></tr>
<tr><td colspan="2">0.9L</td><td colspan="2">1.0L</td></tr>
<tr><td colspan="2">φ154mm</td><td colspan="2">φ154mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">80mm</td><td colspan="2">80mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">97mm</td><td colspan="2">97mm</td></tr>
<tr><td colspan="2">1.0L</td><td colspan="2">1.0L</td></tr>
<tr><td colspan="2">0.4L</td><td colspan="2">0.4L</td></tr>
<tr><td colspan="2">255g(ミニボウル用スチール刃　含む)</td><td colspan="2">255g(ミニボウル用スチール刃　含む)</td></tr>
<tr><td>φ172mm</td><td>－</td><td>φ172mm</td><td>－</td></tr>
<tr><td>133mm</td><td>－</td><td>133mm</td><td>－</td></tr>
<tr><td>145mm</td><td>－</td><td>164mm</td><td>－</td></tr>
<tr><td>2.5L</td><td>－</td><td>2.5L</td><td>－</td></tr>
<tr><td>245g</td><td>－</td><td>260g</td><td>－</td></tr>
<tr><td colspan="2">長さ：1.8m</td><td colspan="2">長さ：1.8m</td></tr>
<tr><td>7.9kg
(本体 6.6kg＋ボウル・スチール刃 1.3kg)</td><td>7.6kg
(本体 6.6kg＋ボウル・スチール刃 1.0kg)</td><td>8.0kg
(本体 6.6kg＋ボウル・スチール刃 1.4kg)</td><td>7.7kg
(本体 6.6kg＋ボウル・スチール刃 1.1kg)</td></tr>
</table>

※上記の仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。

各部の名称

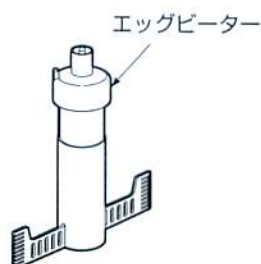
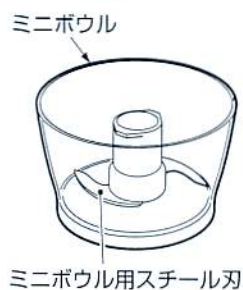
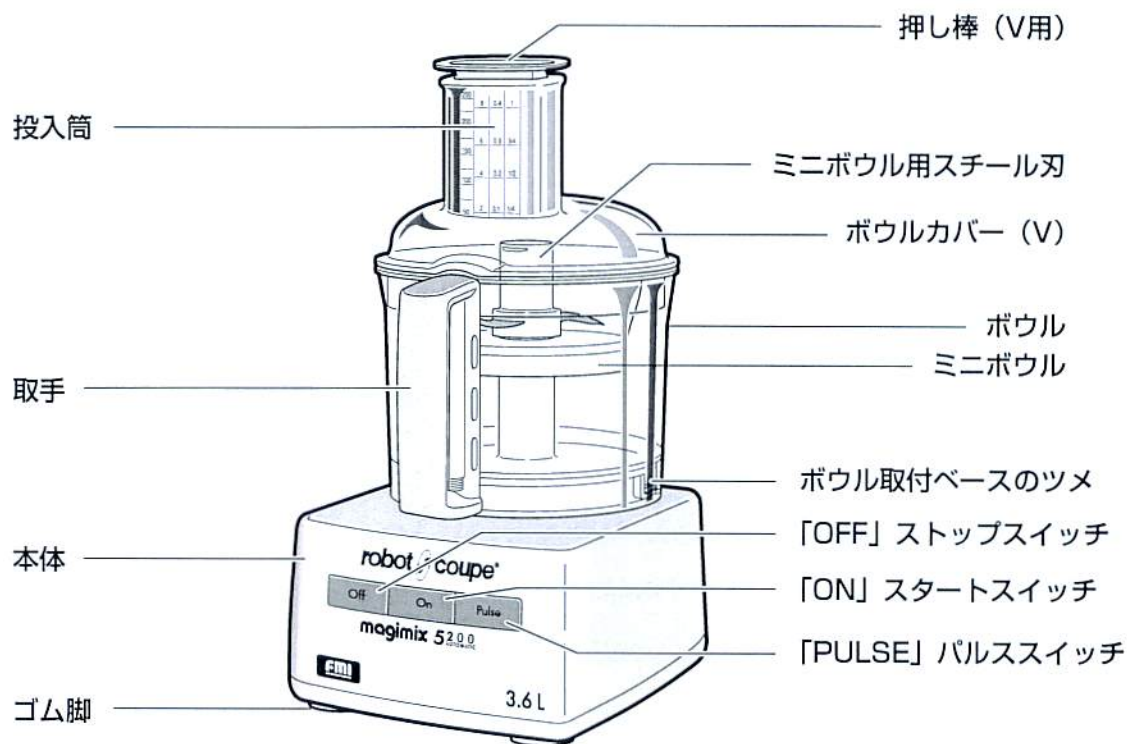
Fシリーズ（RM-3200FA／RM-4200F／RM-5200F）

・図はRM-5200F

●本機は、食材の粉砕・攪拌・調理仕込みに使用する機械です。

※図はRM-5200Fです。他の型式の付属品（主要部品）につきましては10ページをご覧ください。

Vシリーズ（RM-3200V／RM-4200V／RM-5200V）

・図はRM-5200V

●本機は、食材の粉砕・撹拌・調理仕込みに使用する機械です。

※図はRM-5200Vです。他の型式の付属品（主要部品）につきましては10ページをご覧ください。

付属品

主要部品

部品名＼型式	RM-3200FA	RM-4200F	RM-5200F	RM-3200V	RM-4200V	RM-5200V
スチール刃	○（キャップ付）	○（キャップ付）	○（キャップ付）	○（キャップ付）	○（キャップ付）	○（キャップ付）
スパチュラ	○	○	○	○	○	○
プラスチック刃	○（キャップ付）	○（キャップ付）	○（キャップ付）	○（キャップ付）	○（キャップ付）	○（キャップ付）
盤取付棒	○	○	○	−	−	−
ミニボウル	○	○	○	○	○	○
ミニボウル用スチール刃	○	○	○	○	○	○
スライス盤（1mm）	○	○	○	−	−	−
丸千切り盤（2mm）	○	○	○	−	−	−
大根おろし盤	○	○	○	−	−	−
インナーボウル	○	○	○	−	−	−
エッグビーター	○	○	○	○	○	○

・個数は各1個
・○印は標準付属品です。「−」欄はオプション部品で用意しております。

オプション部品

リバーシブル盤
（1mm厚スライス/φ2mm丸千切り,
2mm,4mm）

スライス盤
（2mm,4mm,6mm）

丸千切り盤
（4mm,6mm）

角千切盤
（3.5×4mm）

チーズおろし盤

フレンチフライ盤
（8×8mm）

シトラスジューサー
（コーン付）

盤専用ラック

＊各種盤を使用する時は、盤取付棒が必要です。
＊オプション部品のご購入の際には、現在お使いの機種をお伝えください。

据付けについて

●据え付ける場所として、次のことに注意してください。

1 水平で丈夫な調理台に、スイッチが正面にくるように据え付けてください。
　調理台が傾斜していたり不安定ですと、大きな振動が発生したり転倒するおそれがあり危険です。

2 電源を接続してください。
　本機の電源は、専用の漏電遮断器付サーキットブレーカーもしくは、それと同等の設備のある専用コンセントを使用してください。

3 本機は、コンセントに電源コードを接続した場合、コードに余裕があるように据え付けてください。（電源コードの長さ：1.8m）

4 本体と電源コードに、水が掛からないところに据え付けてください。

5 お子様の手が届く場所で使用しないでください。

6 屋外で使用しないでください。

7 熱器具の近くに置かないでください。

8 電源コードをテーブルなどの据付け台の端から垂らさないでください。

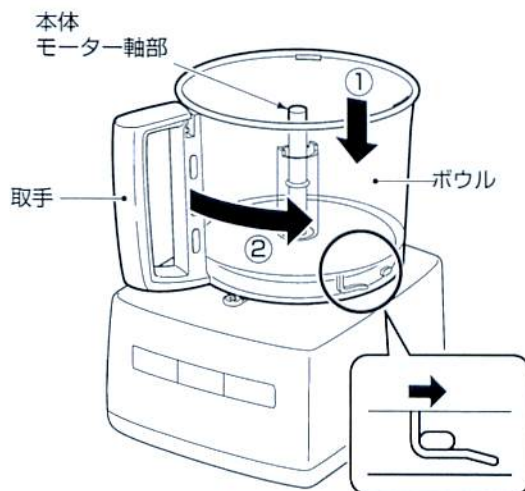
操作手順

お願い

- 本機は、食材の粉砕・撹拌・調理仕込みに使用する機械です。
目的以外のものには使用しないでください。
- 屋外では使用しないでください。
- ご使用の前には、刃物類、ボウル、ボウルカバーなど食材に接する部品を洗浄してください。

1 ボウルを取り付ける

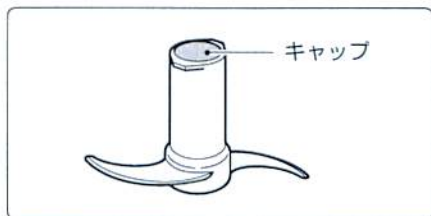
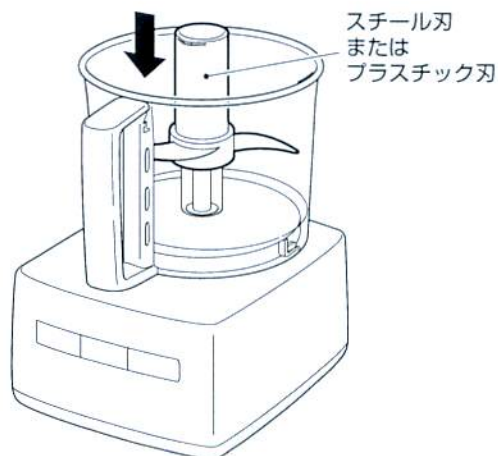
1. ボウルの取手部が、手前よりやや左横にくるようにして、ボウルを本体モーター軸部に差し込んでください。

2. 取手を図の②の向きに回し、ボウルをロックしてください。

2 刃を取り付ける

取り付けかたはスチール刃、プラスチック刃とも同じです。

⚠ 警告

- 刃物類は非常に鋭利ですから、取り扱いに十分注意し、置場所の安全にも気を配ってください。

1. キャップが刃に取り付けられているか確認してください。

2. スチール刃をモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

3 材料をボウルに入れる

※必ず刃を先に取り付けてから調理材料を入れてください。

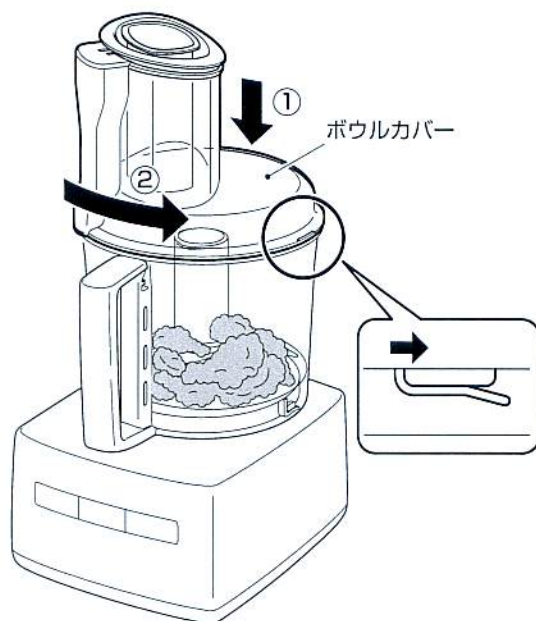
お願い

- 調理物は入れすぎないようにしてください。
  1回に調理できる量は、調理材料により異なりますが、目安として容器の1/3～2/3の範囲内でお使いください。材料を入れすぎますと、モーターに過負荷がかかり、故障の原因になります。
  特にパン生地などのように粘度の高いものは量を減らしてください。
- 液体物を処理するときは、必ず取扱説明書の「仕様」欄に示す液体物処理量以内で処理してください。
  仕様に示す量を超える液体物を入れますと、撹拌の際にモーター軸部より機械の内部に流れ込み、故障の原因になります。
- 高温のものの処理可能温度は、最高で80℃です。80℃を超えている熱いものや、処理中に80℃を超える食材は処理しないでください。
  ※ボウルの材質はポリカーボネイトです。高温のものは処理できません。
  特にゴマを処理する場合、切りゴマは可能ですが、すりゴマの処理は非常に高熱をもつため、ボウルが変形しますので処理をしないでください。

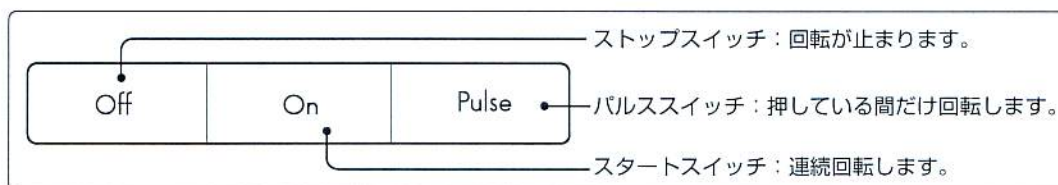
4 ボウルカバーを取り付ける

1. ボウルカバーをボウルの上に乗せてください。
2. ボウルカバーを図の②の向きに回し、ロックしてください。

お願い

- ボウルカバーは、正しくしっかりと取り付けてください。取り付け方が悪いとスイッチが入りません。
- FA／Fシリーズは、投入筒に押し棒（大）がセットされていないとスイッチが入りません。

5 電源プラグを差し込む

6 スイッチを押す

1. 処理の状態を見ながらスイッチを操作してください。

回転中にボウルカバーのロックをゆるめると、安全スイッチが働いて回転が止まります。

※材料の追加及び、調味料の添加は投入筒より入れてください。
※液体物を処理する時は、仕様欄に記載の液体物処理量を守ってください。

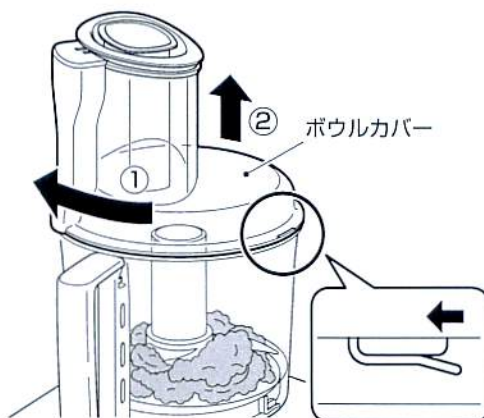
2. 調理が終われば、「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。

お願い

- ボウル、ボウルカバー、刃、盤が正しくセットされているか、よく確認してからスイッチを入れてください。また、ボウルカバーを開ける際は、必ず「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いて、刃物類の回転が完全に止まっていることを確認してから開けてください。
- 運転中は、投入筒から指、箸、スプーンなどを絶対に入れないでください。たいへん危険です。
- 機械には、モーター保護装置が内蔵されています。
  モーターは長時間運転した場合や、調理材料を入れすぎた場合、自動的に止まります。
  このような場合には、「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、約30分程度休ませてください。食材の量が多い場合は、量を減らしてください。
  モーターが作動できる温度まで冷めますと、再度使用できます。

7 調理物を取り出す

⚠ 必ず刃の回転が止まってからボウルカバーを取り外してください。

1. ボウルカバーのロックを外し、取り外してください。

2. 取手を図の①の向きに回し、ボウルのロックを外してください。

3. 刃を付けたままボウルを取り外してください。

4. 他の容器に調理物を取り出してください。調理物の量が少なくなれば、刃を取り外し、残りを取り出してください。この際、付属のスパチュラをご利用ください。

お願い

- 刃の取り外しの際、容器に傷がつかないように注意してください。
- 使用後は必ず「OFF」ストップスイッチを押して機械を止めてから電源プラグを抜いてください。
  この際、コードを持って引っ張ると断線の原因になりますので、必ず電源プラグを持って抜いてください。
- 機械を収納する場合は、ボウルカバーをゆるめておいてください。
  ボウルカバーを締め付けて、安全スイッチを押した状態で収納しますと、安全スイッチの故障の原因になることがありますのでご注意ください。

刃の主な特長と用途

スチール刃

牛、豚肉などの粉砕をはじめ、野菜などあらゆる切り刻みに最適です。

プラスチック刃

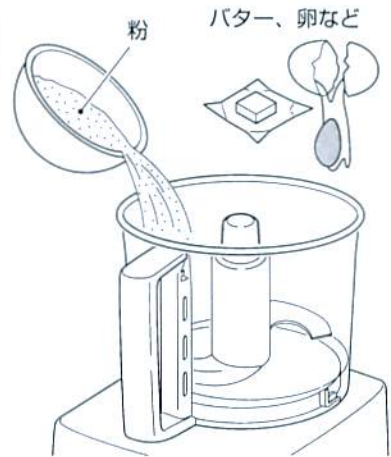
製菓、製パン用の生地作りや、マヨネーズなどを混ぜたり、こねたりするものに最適です。

注意

プラスチック刃では、切ったり刻んだりの調理はできません。

プラスチック刃を使ってパン生地をこねる

1 材料をボウルに入れる

水以外の食材をすべてボウルに入れてください。
パルススイッチを数回押して中の食材をまんべんなく混ぜ合わせてください。

2 調理を始める

スタートスイッチを押し、蓋の投入口から、水を数回に分けて入れてください。
水を入れるときは、ゆっくり糸状になるように入れてください。

ポイント

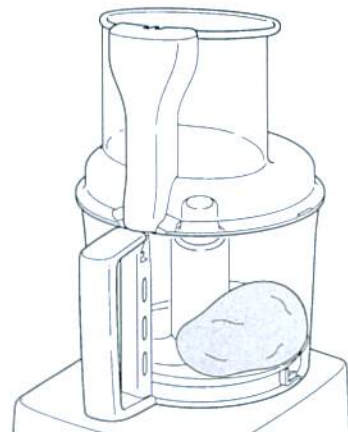
- 水（湯）は、一度に入れずに生地の状態を確認しながら数回に分けて入れてください。
  水を一度に入れると上手く撹拌されず、プラスチック刃に巻きついてしまいます。
- パン生地の水分含有率は、50%～60%になるようにしてください。
  - 水分が多過ぎる場合、生地がべたついたり、プラスチック刃に巻きついてしまいます。
    そのときは、様子を見ながら少しずつ粉を足してください。

お願い

生地がプラスチック刃に巻きつく状態での長時間の運転はおこなわないでください。
プラスチック刃が破損することがあります。

  - 水分が少な過ぎる場合、生地がそぼろ状になってしまいます。
    そのときは、様子を見ながら少しずつ水を足してください。

3 撹拌する

2分程度撹拌すると生地はできあがります。

付属品・オプション部品の使用方法

ミニボウルの使用方法

用途…メインのボウルと同じ処理をしますが、材料が非常に少量の場合にご使用ください。

1 ボウルを取り付ける

「操作手順」の手順**1**「ボウルを取り付ける」を参照してください。

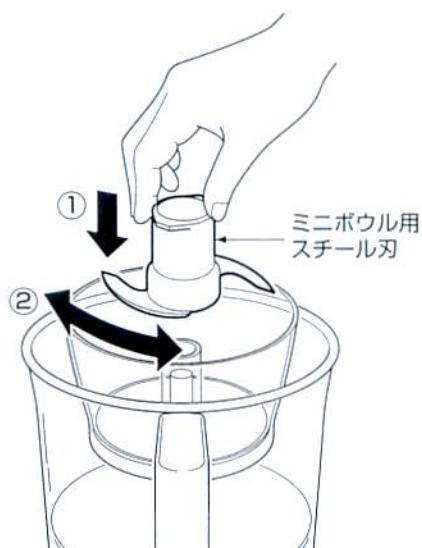
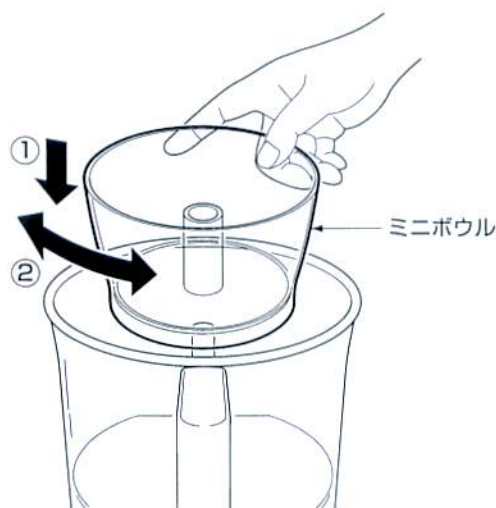
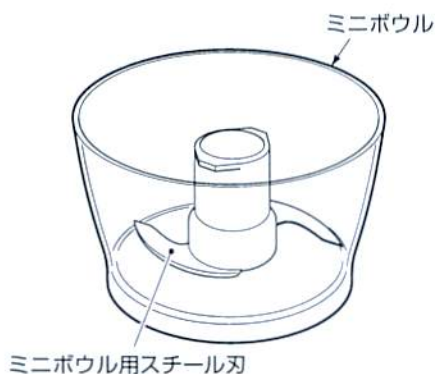
2 ミニボウルを取り付ける

ミニボウルをモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

3 ミニボウル用スチール刃を取り付ける

ミニボウル用スチール刃をモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

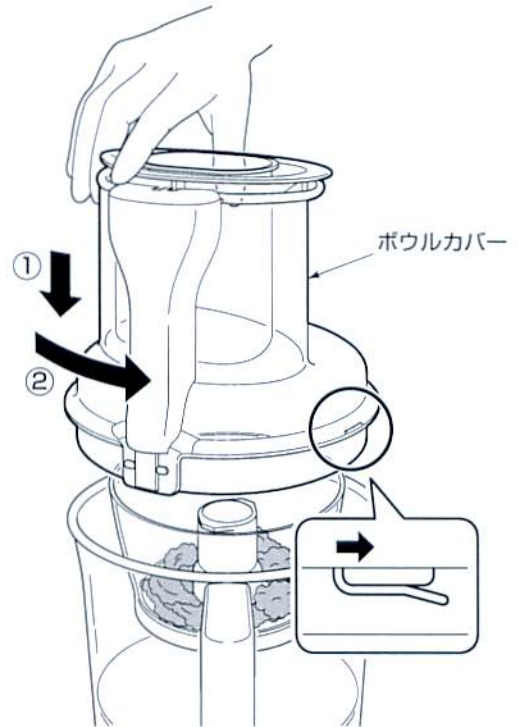
4 材料をミニボウルに入れる

1回に処理できる量は、ミニボウルの2/3位までです。

5 ボウルカバーを取り付ける

1. ボウルカバーを容器の上に乗せてください。

2. ボウルカバーを図の②の向きに回し、ロックしてください。

お願い

- ボウルカバーは、正しくしっかりと取り付けてください。取り付け方が悪いとスイッチが入りません。
- FA／Fシリーズは、投入筒に押し棒（大）がセットされていないとスイッチが入りません。

6 電源プラグを差し込む

7 スイッチを押す

「操作手順」の手順**6**「スイッチを押す」を参照してください。

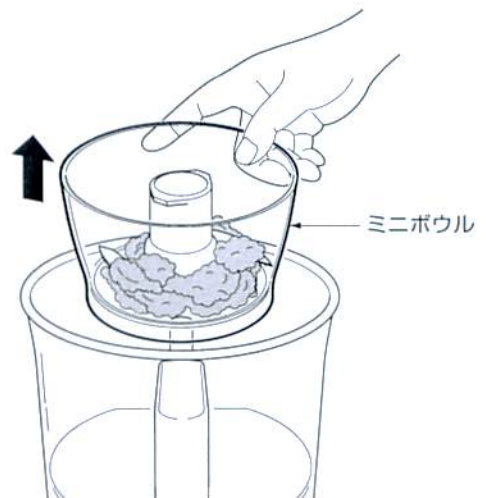
※材料の追加及び、調味料の添加は投入筒より入れてください。
※液体物を処理する時は、0.4L以内で処理してください。

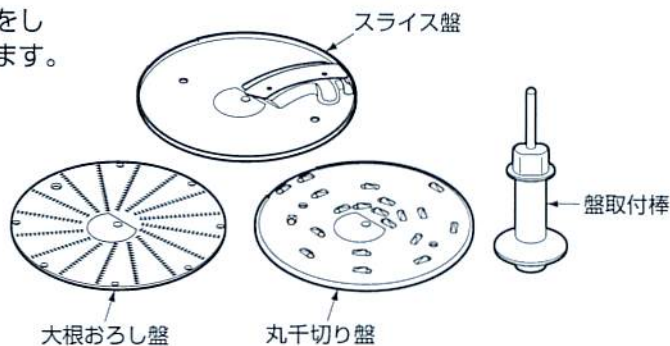
8 調理物を取り出す

⚠ 必ず刃の回転が止まってからボウルカバーを取り外してください。

1. ボウルカバーのロックを外し、取り外します。

   「操作手順」の手順**7**「調理物を取り出す」を参照してください。

2. 刃を付けたままで、ミニボウルを本体から外し、他の容器に調理物を取り出してください。
   この際、付属のスパチュラをご利用ください。

スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使用方法

用途…材料のスライスや、丸千切りをしたり大根をおろすときに使います。

1 材料を準備する

1. 材料を準備してください。

■スライス盤で調理できる材料

大根、人参、きゅうり、玉ねぎ、キャベツ、ピーマンなど。
※しょうが、さつま芋など、切れにくい材料には使用しないでください。

■丸千切り盤で調理できる材料

大根、人参、きゅうりなど。
※肉など切れにくい材料には使用しないでください。

2. 準備した材料をあらかじめ切っておいてください。

■スライス盤の場合

投入口に入る太さに切っておいてください。

■丸千切り盤の場合

投入口に入る太さで、千切りの長さに切っておいてください。
入らないときは、2～4つ割りにしてください。

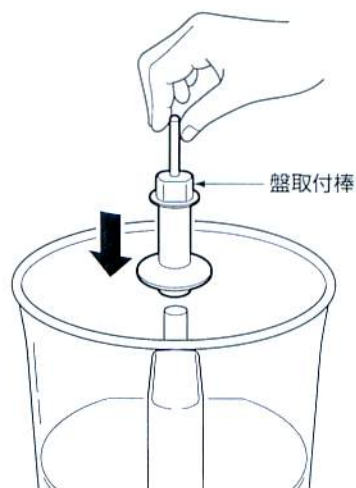
2 ボウルを取り付ける

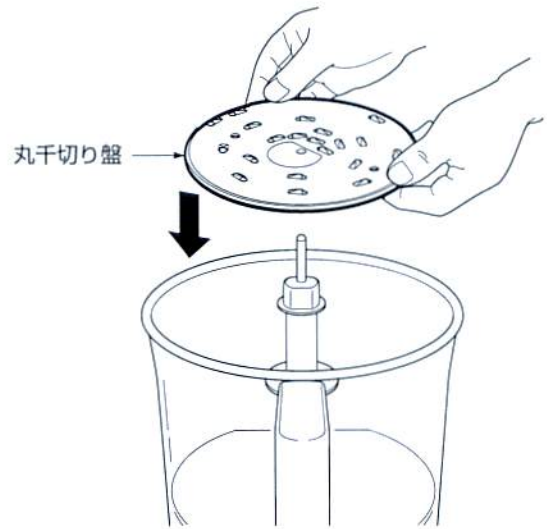
「操作手順」の手順**1**「ボウルを取り付ける」を参照してください。

3 盤を取り付ける

使用する盤を取り付けてください。

1. 盤取付棒をモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

《注意》
FA／F シリーズと V シリーズとでは、盤取付棒の長さが異なります。専用の盤取付棒をご使用ください。

2. **刃の面を上向き**にして盤を盤取付棒にしっかりとはめてください。

※盤のフチを持ち、刃の部分には、指が触れないよう十分注意してください。

4 ボウルカバーを取り付ける

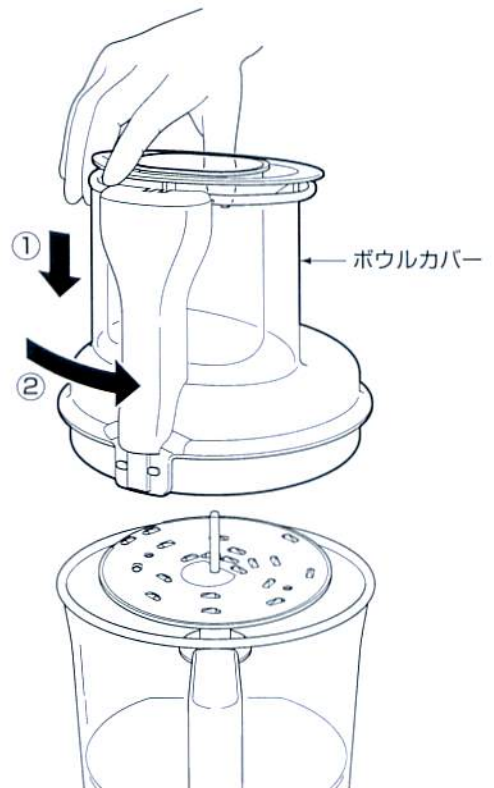
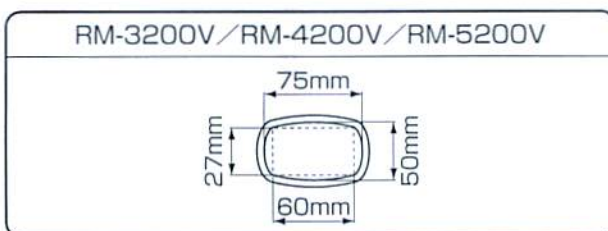
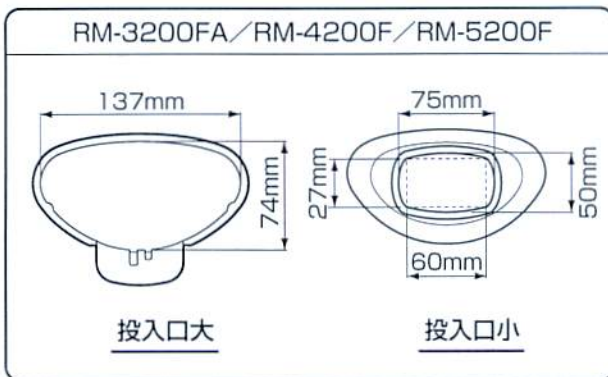
1. ボウルカバーをボウルの上に乗せてください。

2. ボウルカバーを図の②の向きに回し、ロックしてください。

※盤取付棒の先端シャフトをボウルカバー内側の中心にある穴溝にしっかりはめ込んでください。

●投入筒投入口寸法

RM-3200FA／RM-4200F／RM-5200F

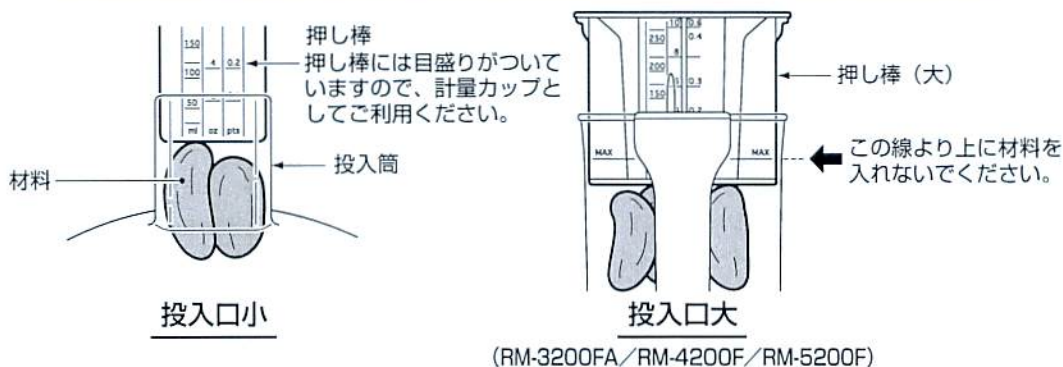
RM-3200V／RM-4200V／RM-5200V

5 電源プラグを差し込む

6 調理を始める

■スライス盤の場合

1. 材料を投入筒へ入れ、押し棒で軽く押し込んでください。
   ※材料は盤の回転方向に寄せて入れてください。

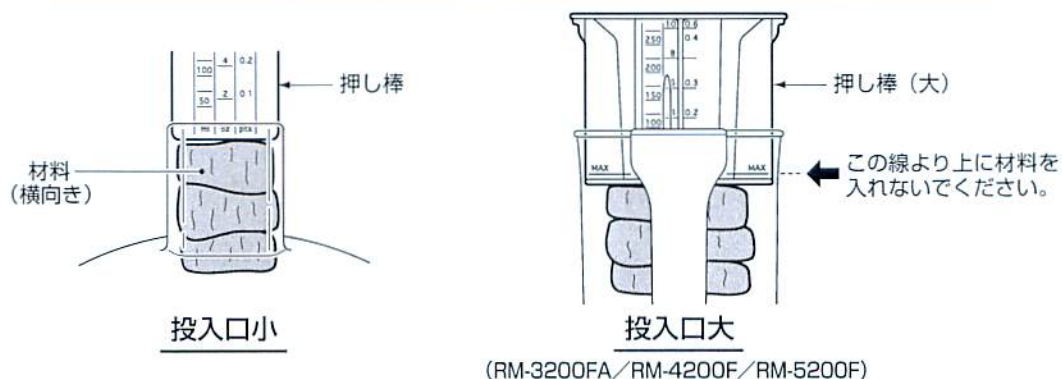
2. 「ON」スタートスイッチを押し、材料を一定の力で押し込んでください。
   ※材料が短くなったら危険です。必ず押し棒で押し込んでください。
   押し棒（大）を本体から取り外すと安全スイッチが働いて回転が止まります。

投入口小　　**投入口大**
(RM-3200FA／RM-4200F／RM-5200F)

3. 調理が終われば、「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。

■丸千切り盤の場合

1. **材料を横向き**に投入筒へ入れ、押し棒で軽く押し込んでください。

2. 「ON」スタートスイッチを押し、材料を一定の力で押し込んでください。
   ※材料が短くなったら危険です。必ず押し棒で押し込んでください。
   押し棒（大）を本体から取り外すと安全スイッチが働いて回転が止まります。

投入口小　　**投入口大**
(RM-3200FA／RM-4200F／RM-5200F)

3. 調理が終われば、「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。

7 調理物を取り出す

> ⚠ 必ず盤の回転が止まってからボウルカバーを取り外してください。

1. ボウルカバーのロックを外し、取り外してください。

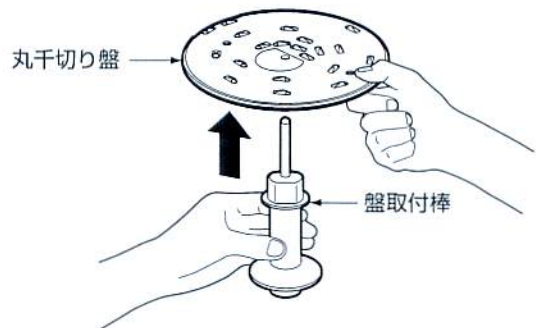
   「操作手順」の手順7「調理物を取り出す」を参照してください。

2. 盤を付けたまま盤取付棒を抜いてください。

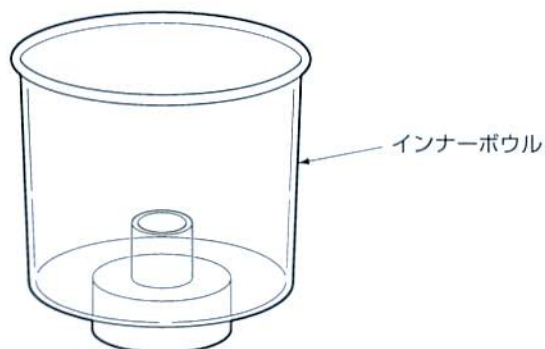
   ※盤取付棒を持ち、刃の部分には、指が触れないよう十分注意してください。

3. 盤を盤取付棒から取り外してください。

   ※盤のフチを持ち、刃の部分には、指が触れないよう十分注意してください。

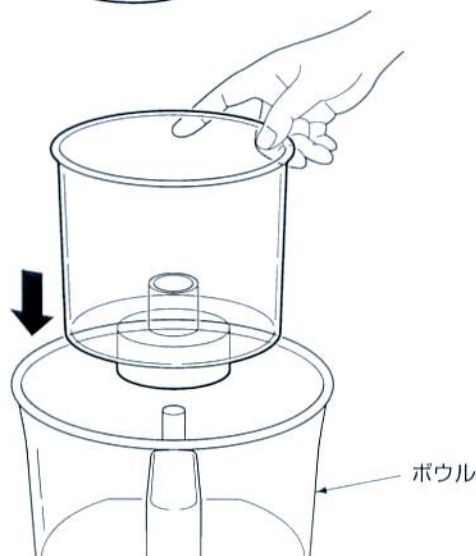
4. ボウルを本体から外し、他の容器に調理物を取り出してください。
   この際、付属のスパチュラをご利用ください。

インナーボウルの使用方法

インナーボウルは盤を使用する際の専用ボウルです。

用途…少量の材料を各盤にて処理する場合、インナーボウルをご使用になりますと、メインのボウルを取り外す必要がありません。

1 ボウルを取り付ける

「操作手順」の手順**1**「ボウルを取り付ける」を参照してください。

2 インナーボウルを取り付ける

インナーボウルをモーター軸に差し込み、取り付けてください。

3 盤を取り付ける

「スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使用方法」の手順**3**「盤を取り付ける」を参照してください

4 ボウルカバーを取り付ける

「スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使用方法」の手順**4**「ボウルカバーを取り付ける」を参照してください。

5 電源プラグを差し込む

6 調理を始める

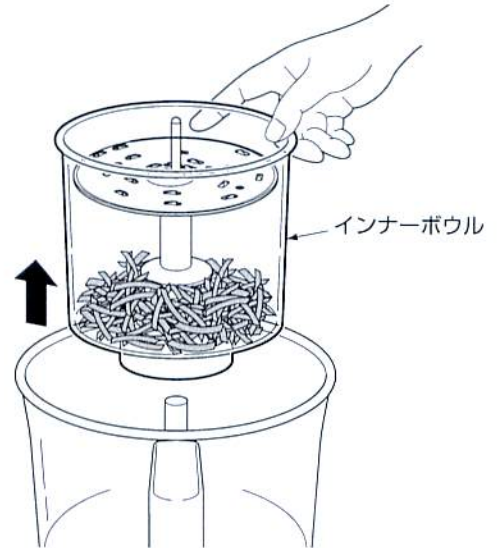
「スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤の使用方法」の手順**6**「調理を始める」を参照してください。

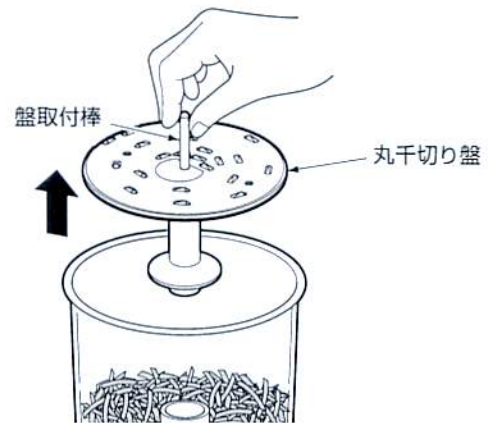
7 調理物を取り出す

> ⚠ 必ず盤の回転が止まってからボウルカバーを取り外してください。

1. ボウルカバーのロックを外し、取り外してください。

   「操作手順」の手順**7**「調理物を取り出す」を参照してください。

2. 盤と盤取付棒を付けたままで、インナーボウルを外してください。

3. 盤を付けたまま盤取付棒をインナーボウルから外してください。

   ※盤取付棒を持ち、刃の部分には、指が触れないよう十分注意してください。

4. 他の容器に調理物を取り出してください。
   この際、付属のスパチュラをご利用ください。

シトラスジューサーの使用方法

用途…かんきつ系果物（オレンジ類、レモン類、グレープフルーツなど）から簡単な操作でジュースをしぼり出します。

1 ボウルを取り付ける

「操作手順」の手順1「ボウルを取り付ける」を参照してください。

2 シトラスジューサーを取り付ける

1. シトラスジューサー用アームのヒンジ部をシトラスジューサー用バスケットのフチ（ロック機構部の反対側）にセットしてください。

   ※アームのヒンジ部の突起（2カ所）をバスケットの内側の穴にはめ込みます。

2. シトラスジューサー用バスケットをボウルの上に載せてください。

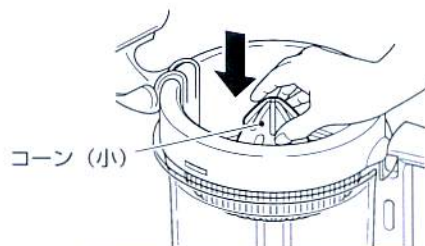
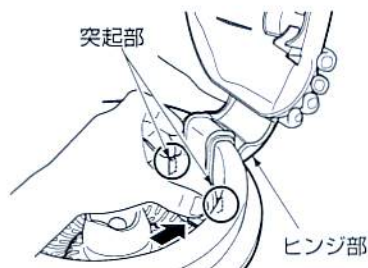
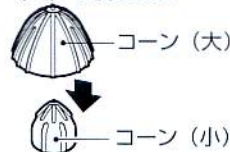
3. シトラスジューサー用バスケットを図の②の向きに回し、ロックしてください。

お願い

- シトラスジューサー用バスケットは、正しくしっかりと取り付けてください。取り付けかたが悪いとスイッチが入りません。

4. コーンをモーター軸に差し込み、左右に回しながら最後まで押し下げてください。

   ■コーン（大）
   オレンジ、グレープフルーツ用
   コーン（小）の上にかぶせて使用してください。

   ■コーン（小）
   レモン用

3 電源プラグを差し込む

4 調理を始める

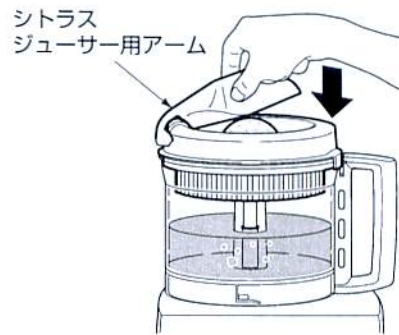
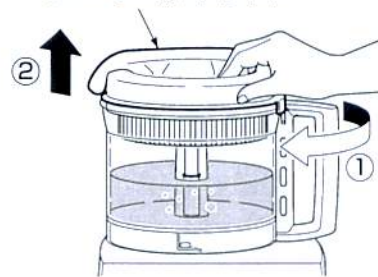
1. 果物を横半分に切り、コーンの上に押しつけて載せてください。

2. シトラスジューサー用アームを閉じ、手で軽く押さえてください。

3. 「ON」スタートスイッチを押してください。

   「操作手順」の手順**6**「スイッチを押す」を参照してください。

   ジュースがすべてしぼり出されるまでシトラスジューサー用アームを押し下げてください。

4. ジュースをしぼり終えれば、「OFF」ストップスイッチを押して機械を止め、電源プラグを抜いてください。

5 調理物を取り出す

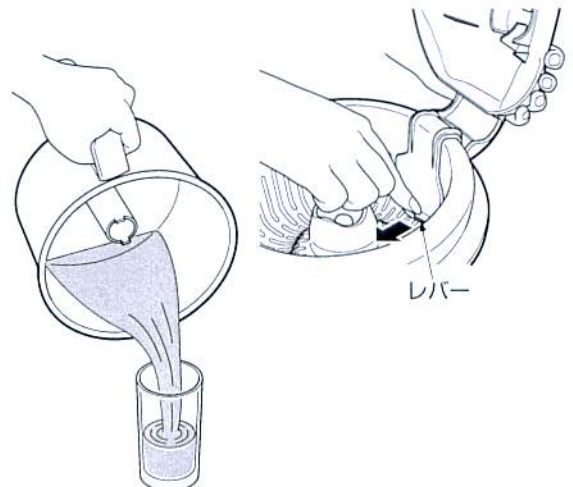
⚠ 必ずコーンの回転が止まってからシトラスジューサー用バスケットを取り外してください。

1. シトラスジューサー用バスケットのロックを外し、コーンと一緒に取り外してください。

2. コーンを取り外し、レバーを内側へ引いてアームをバスケットから取り外してください。

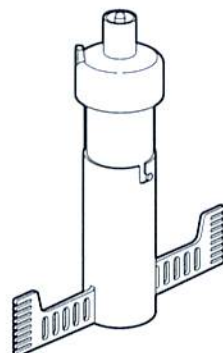
《注意》

シトラスジューサー用アームを無理に取り外すとヒンジ部の突起が折れる恐れがあります。

3. ボウルを本体から取り外し、他の容器にしぼったジュースを移してください。

エッグビーターの使用方法

用途…卵を使う料理などを泡立てる時に
使います。

1 ボウルを取り付ける

「操作手順」の手順1「ボウルを取り付ける」を参照してください。

2 エッグビーターを取り付ける

1. エッグビーターは4つの部品からできています。取り付ける前に図を参照して組み立ててください。

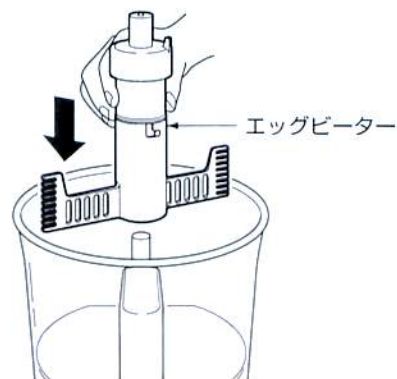
(1) パドル歯車ケースにスピンドルを差し込んでください。

(2) 上部歯車キャップをはめ込んでください。

(3) パドル歯車ケースをパドルに差し込んでください。

2. エッグビーターをモーター軸に差し込み、左右いずれかに回しながら、コトンと落ち込む位置まで押し下げてください。

注意

RM-3200FA、RM-3200V、RM-4200F、RM-4200V、RM-5200F、RM-5200V各々にエッグビーターの高さが異なります。

3 材料をボウルに入れる

4 ボウルカバーを取り付ける

「操作手順」の手順4「ボウルカバーを取り付ける」を参照してください。

5 電源プラグを差し込む

6 スイッチを押す

「操作手順」の手順6「スイッチを押す」を参照してください。
※材料の追加及び、調味料の添加は投入筒より入れてください。

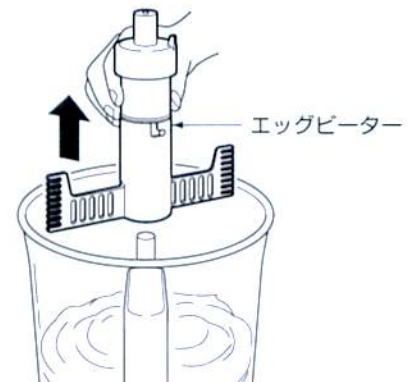
7 調理物を取り出す

⚠ 必ずエッグビーターの回転が止まってからボウルカバーを取り外してください。

1. ボウルカバーのロックを外し、取り外してください。

   「操作手順」の手順7「調理物を取り出す」を参照してください。

2. エッグビーターを取り外してください。

3. ボウルを本体から取り外し、他の容器に調理物を取り出してください。この際、付属のスパチュラをご利用ください。

洗浄と清掃

いつも安全で清潔にご使用いただくためと、機械を長持ちさせるために、次の場合、下記の手順に従って、必ず「基本的な洗浄」をおこなってください。

●初めて機械を使用する場合。
●食材の処理後は速やかに毎回。
●1時間以上使用間隔が開く場合。
●30分間使用（繰り返し処理する場合でも）の度に。

基本的な洗浄

Ⅰ. 予備洗浄　（各部を取り外し、水または温水を使って処理物のカスを洗い流す。）
▼
Ⅱ. 除菌洗浄　（除菌洗浄剤を使用して洗浄する。）
▼
Ⅲ. すすぎ洗浄　（水または温水を使って十分すすぎ洗いをし、洗浄成分を完全に洗い流す。）
▼
Ⅳ. 乾燥　（すすぎ洗いの後、水分を拭き取り、各部を空気乾燥させる。）
▼
Ⅴ. アルコール除菌　（アルコール除菌剤をスプレーし、機械各部を除菌消毒する。）

「基本的な洗浄」は、

●高品質の食品を作る前提条件です。
●雑菌の発生を予防します。
●機械の寿命を延ばします。

洗浄を怠ったり、不行き届きですと、処理物のカスがモータ軸のシール部に溜まって固着し、カッターの回転不良になったり、または水分が溜まったままにしておきますと、シール部より液が浸入してモーター内部が損傷して機械の寿命が著しく短くなります。頻繁に洗浄することにより、機械を長持ちさせることができます。

「基本的な洗浄」手順

■ボウル（ミニボウル、インナーボウル）・ボウルカバー・スチール刃・押し棒・プッシャー・プラスチック刃

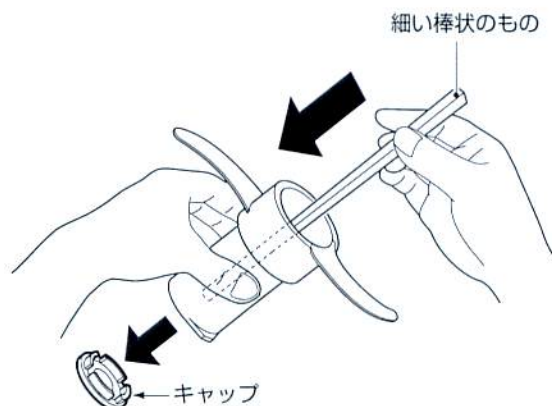
Ⅰ. 予備洗浄

1. 本体よりボウル、ボウルカバー、スチール刃、押し棒を取り外してください。
2. 水または温水を流しながら、ボウル、ボウルカバー、スチール刃、押し棒をすすぎ洗いして処理物のカスを流し取ってください。

Ⅱ. 除菌洗浄

1. 洗い桶にぬるま湯を入れ、定められた使用濃度の分量の除菌洗浄剤を入れて溶かしてください。
2. ボウル、ボウルカバー、スチール刃、押し棒を、除菌洗浄剤を入れたぬるま湯の中で、布かスポンジを用いてきれいに洗ってください。硬いタワシなどでこすると傷がつく恐れがありますのでご注意ください。
3. スチール刃はプラスチックの部分を持って、洗い桶の中で振り洗いして刃の部分をきれいにしてください。
4. スチール刃のキャップを取り外して軸穴部を洗浄してください。

   1) お手持ちの細い棒状のもので、スチール刃の底から軸穴内部よりキャップをゆっくり押して取り外してください。

> ⚠ この際、刃の部分で手を切らないよう十分注意しておこなってください。

   2) 軸穴部およびキャップに付着した処理物のカスや汚れを、除菌洗浄剤を溶かしたぬるま湯の中で付属の洗浄ブラシを使用してきれいに取り除いてください。

> ⚠ スチール刃は非常に鋭利で危険ですから、直接刃の分部に触れないようにご注意ください。
>
> ⚠ スチール刃を洗剤の入った洗い桶などに漬けたまま放置しないでください。泡で刃が見えず大変危険です。

《注意》

スチール刃の洗浄は速やかにおこない、洗浄液や水や湯に10分以上漬けたままにしないでください。
漬け置きをしますと、金属部分が錆びる恐れがあります。

Ⅲ. すすぎ洗浄

1. ボウル、ボウルカバー、押し棒を除菌洗浄剤を使用して洗浄をおこなった後は、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

2. スチール刃とキャップは、除菌洗浄剤を使用して洗浄をおこなった後、流水で十分すすぎ洗いをして、洗剤成分を完全に洗い流してください。

Ⅳ. 乾燥

1. すすぎ洗いした各部品は、速やかに除菌済みのきれいな乾いた布などで水分を拭き取り、十分空気乾燥させてください。

2. スチール刃は、必ずキャップを元通りはめ込んでおいてください。

Ⅴ. アルコール除菌

乾燥した各部品にアルコール除菌剤をスプレーしてください。

お願い

- 塩素系の洗剤をご使用になる場合は、各部品を漬け置きしないでください。
- 清掃するとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。キズがついたり、破損の原因になります。
- 刃物類の洗浄後は、水分を切り、十分に乾燥させてください。濡れたまま放置しますと、錆の発生原因になります。
- 洗浄・清掃後は各部品を完全に乾燥させ、アルコール除菌剤をスプレーしてください。
- 各種の盤の保管は、ツールボックス（付属品）、盤専用ラック（オプション部品）をご利用いただくと便利です。

お願い

1. 動物性脂肪や蛋白質を含む食品（牛乳、魚、肉など）を処理したときは、温水を使用して特に慎重に除菌洗浄をおこなっていただく必要があります。
洗浄が不行き届きの場合、処理物のカスが腐敗したり、雑菌が繁殖して健康障害の原因になることがあります。

2. ボウル、ボウルカバー、押し棒（ポリカーボネイト）とスチール刃のプラスチック部は、食器洗浄機など高温洗浄すると変形したり、変色する恐れがあります。食器洗浄機は使用せずに、40℃以下のお湯で洗浄してください。

3. スチール刃は、洗浄後、水分がついたまま放置しますと錆びる可能性がありますので、速やかに水気を切り、完全に乾燥させてください。
また、洗浄の際、洗浄液や水やお湯に10分以上漬け置きしないでください。

4. 清掃をするとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。傷がついたり、破損の原因になります。

5. 除菌洗浄をおこなう際の洗浄剤は、無泡性および低発泡性の除菌洗浄剤を使用し、入れすぎないようにしてください。濃度が濃すぎると金属、プラスチック、ゴムの部品を損傷します。

6. 気泡性、強力な浸食性、有毒性のある洗浄剤は絶対に使用しないでください。

7. やむを得ず、塩素系の洗剤や電解酸性水などを使用して洗浄をおこなう場合は、錆および腐食の原因になりますので、できるだけ速やかに洗浄をおこない、十分なすすぎ洗いの後、速やかに水気を拭き取って完全に空気乾燥させてください。

8. 除菌洗浄剤、アルコール除菌剤の使用については、各々の定める使用濃度および、使用上の注意事項に従ってください。

【参考】

・除菌洗浄剤は、下記のものを推奨します。
除菌洗浄剤（無泡性）　※弊社（エフ·エム·アイ）でも取り扱っていますので、入手が困難な場合はご注文ください。

・アルコール除菌剤は、下記のものが適当です。
アルコール除菌剤……………「アルペットE」（サラヤ株式会社製）

モーター軸部・本体外装部の清掃

いつも清潔にご使用いただくために、調理後は、すぐに各部を清掃してください。

お願い

- 塩素系の洗剤をご使用になる場合は、各部品を漬け置きしないでください。
- 清掃するとき、クレンザー、酸類、ベンジン、ガソリン、シンナーなどは使わないでください。キズがついたり、破損の原因になります。
- 清掃後は各部品を完全に乾燥させ、アルコール除菌剤をスプレーしてください。

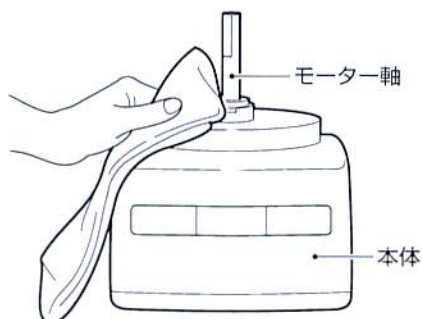
本体

お願い

- 本体は、絶対に水洗いしないでください。故障（漏電）の原因になります。

1. モーター軸部および本体外装部は、除菌洗浄剤を入れて溶かしたぬるま湯で布巾を絞り、汚れをきれいに拭き取ってください。
2. すすぎ用のきれいな水で絞った布で拭いて、完全に洗剤成分を拭き取ってください。
3. その後、空気乾燥させてください。
4. 各部品を取り外して洗浄・清掃・乾燥した後、雑菌の発生を予防するため、各部にアルコール除菌剤をスプレーして除菌作業をおこなってください。

《注意》

モーター軸部には、オイルシールが付いていますので、傷を付けないように注意してください。
オイルシールを損傷しますと、容器からの処理液や洗浄液が漏れた場合、モーター軸内部へ流れ込み、故障の原因になることがあります。

盤

 洗剤液などに漬けたままにしないでください。泡で盤面が見えず大変危険です。

盤を洗う時は、洗い桶に食器用中性洗剤を入れ、盤のフチを持って振り洗いしてください。

ボウルにニオイが付いたとき

ボウルに強いニオイが付いたときは、次の方法で手入れしますと、ニオイが少なくなります。

1. ボウルを食器用中性洗剤でよく洗い、水ですすいでください。
2. ボウルが漬かるくらいの洗い桶に水をはり、食器用中性洗剤を適量入れて、その中にボウルを一晩漬けておきます。
3. 翌日、もう一度食器用中性洗剤で洗い、水できれいにすすぎ洗いした後、十分に乾燥させてください。
4. 収納する場合は、ボウルカバーを外しておいてください。

robot coupe® magimix®

株式会社エフ・エム・アイ

本　社：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393
東京支店：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0839 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
金　沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京サービスファクトリー：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目11番7号 Tel.03(3432)4955

ホームページ http://www.fmi.co.jp/

PD